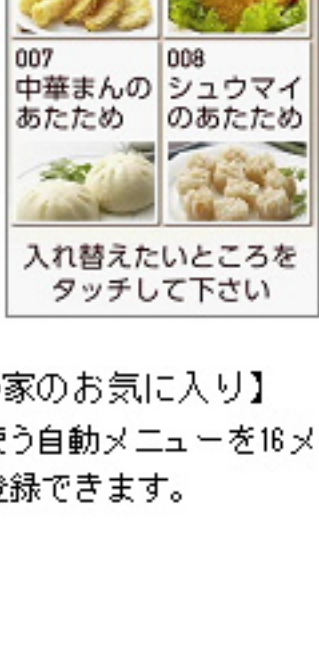
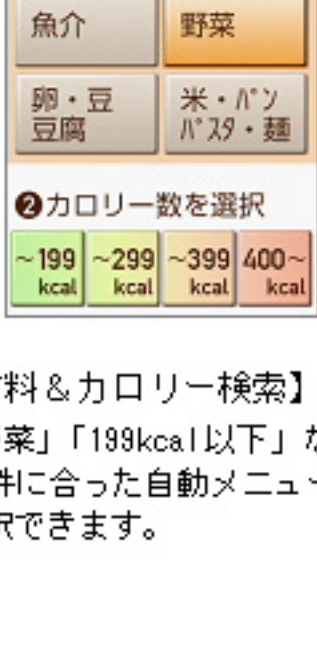
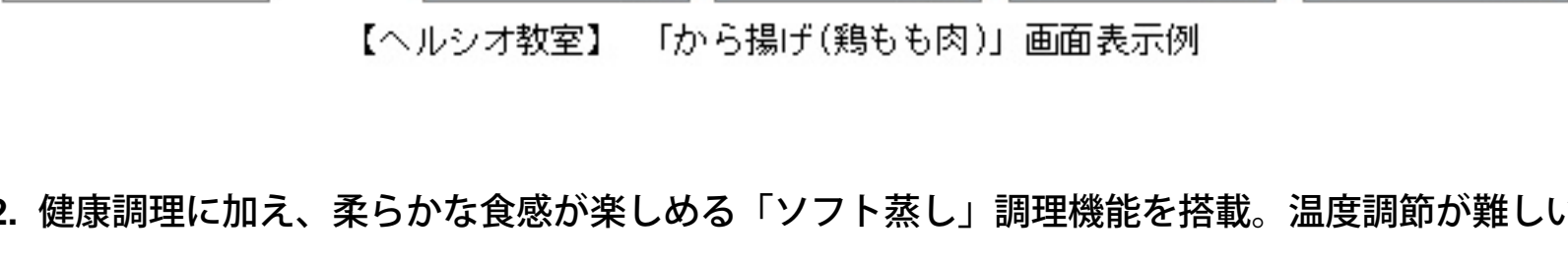
■ 特　長

1. 4.3型ASVカラー液晶タッチパネルを採用。「ヘルシオタッチ」で簡単操作を実現(AX-PX1)

明るく見やすい4.3型ASVカラー液晶タッチパネルを採用。画面をタッチしてメニューを選択したり、料理ブックのページをめくるような感覚で、メニュー写真をスライドして見ることができる「ヘルシオタッチ」を実現しました。
また、「わが家のお気に入り」機能は、気に入った自動メニューを16メニューまで登録することができるので、ご家庭でよく作るメニューを登録しておくと、すぐに呼び出すことができ便利です。さらに、材料とカロリー数でメニューを検索することもできます。

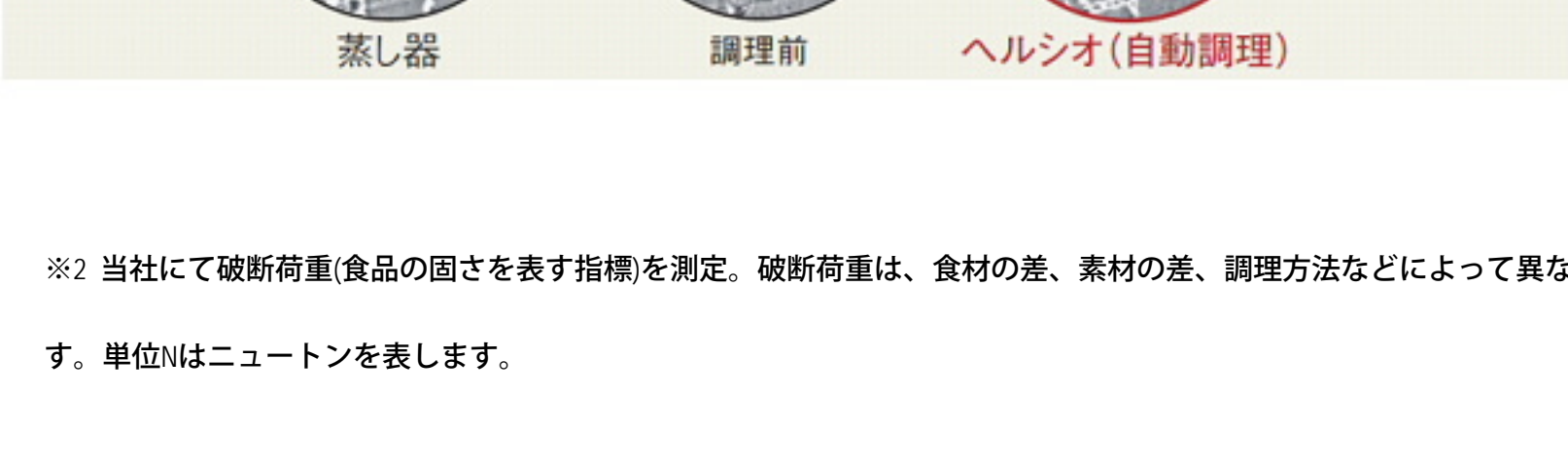
【ページ送りもできるヘルシオタッチ】
タッチひとつでメニュー写真のページ送りなど、直感的な操作が可能です。

【わが家のお気に入り】
よく使う自動メニューを16メニューまで登録できます。

【材料＆カロリー検索】
「野菜」「199kcal以下」など条件に合った自動メニューを選択できます。

ヘルシオを初めて使用される方のために、基本的な使い方や入門メニューの調理方法などを、画面上で解説する「ヘルシオ教室」を搭載。たとえば、ヘルシオの代表メニューの一つである「から揚げ(鶏もも肉)」では、下ごしらえ方法や食材の並べ方などを写真付きで分かりやすく紹介します。

【ヘルシオ教室】　「から揚げ(鶏もも肉)」画面表示例

2. 健康調理に加え、柔らかな食感が楽しめる「ソフト蒸し」調理機能を搭載。温度調節が難しい自家製ハムや温泉卵を簡単調理(AX-PX1)

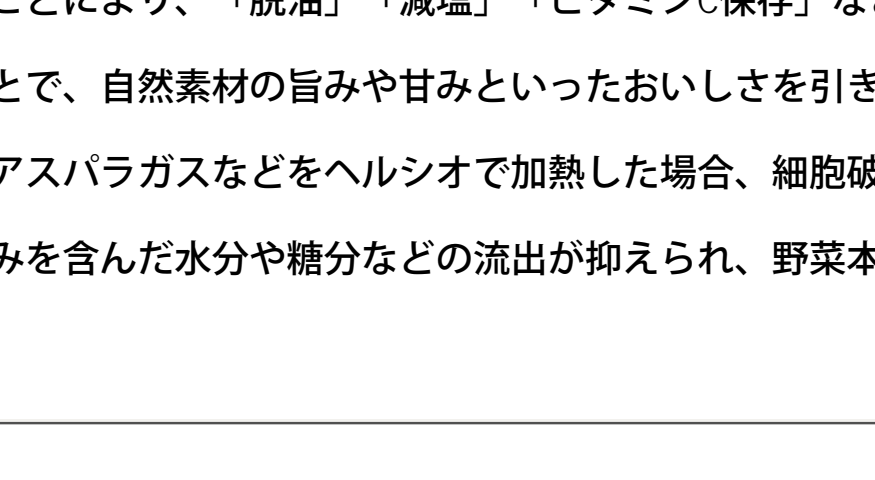
家庭では調節が難しい70℃～95℃の温度帯で蒸気を自動でコントロールする「ソフト蒸し」調理機能を搭載。
食材に合わせて95℃以下の蒸気だけでじっくりと蒸し、細胞破壊を抑えることで、柔らかな食感と食材本来の旨みを引き出します。「鶏の柔らかハム」や「温泉卵」など、日常のメニューからおもてなしメニューまで、本格的な手作り料理が楽しめます。

＜鶏の柔らかハム＞

＜ヘルシオによる「ソフト蒸し（自動調理）」と従来調理器との比較＞

※2 当社にて破断荷重(食品の固さを表す指標)を測定。破断荷重は、食材の差、素材の差、調理方法などによって異なります。単位Nはニュートンを表します。

※3 当社換算値。●旨み成分量(グルタミン酸)について：【分析依頼先】(財)日本食品分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】＜鶏肉＞H22.6.16 第10046818001-01号他　結果およびエキス量より当社にて旨み成分量を算出。
旨み成分量は、食材の差、素材の差、調理方法などによって異なります。

3. キッチンのトレンドカラーに合わせて、新色のステラホワイトを採用(AX-PX1/MX1)

キッチンのアクセントカラーとして人気のレッド系に加え、新たに、キッチンに馴染み、メタリックな輝きのあるステラホワイトをラインアップしました。白を基調とするキッチン空間にマッチします。

＜設置イメージ＞　AX-PX1 ホワイト系（ステラホワイト）

◆ ヘルシオの健康調理

過熱水蒸気で調理することにより、「脱油」「減塩」「ビタミンC保存」などの健康効果を実現。
また、水だけで焼くことで、自然素材の旨みや甘みといったおいしさを引き出します。
たとえば、にんじんやアスパラガスなどをヘルシオで加熱した場合、細胞破壊や表面の乾燥が抑えられることにより、旨みを含んだ水分や糖分などの流出が抑えられ、野菜本来のおいしさが際立ちます。

◆ ヘルシオ調理と従来調理の健康効果・おいしさ比較

健康効果・おいしさ	メニュー	従来調理器との比較効果	従来調理器		ヘルシオ AX-PX1
				数値	数値
脱油	鶏のもも焼き(オレンジソース) 1人分	カロリー量：約58kcalダウン※4	フライパン	349kcal※5	291kcal※5
	から揚げ(豚肉)　1人分	カロリー量：約130kcalダウン※4	天ぷら鍋	611kcal※5	481kcal※5
減塩	塩ざけ	約8倍塩分が落ちる※6	焼き網	2.6%減※6	21.5%減※6
ビタミンC保存	焼きかぼちゃ	ビタミンCを約1.8倍キープ※6	オーブン加熱※7	48.0%※6	85.3%※6
ポリフェノール※8保存	焼きりんご	ポリフェノールを約1.3倍キープ※6	オーブン加熱※7	48.2%※6	61.2%※6
おいしさ	アスパラガス(中央部1cm当たり)	口に広がる旨み成分量 約1.2倍アップ※6	レンジ加熱※7	44μg※6	52μg※6
	にんじん(1片当たり)	口に広がる甘み成分量 約1.3倍アップ※6	レンジ加熱※7	1105μg※6	1489μg※6
	玉ねぎ(1片当たり)	口に広がる甘み成分量 約1.4倍アップ※6	オーブン加熱※7	16μg※6	23μg※6
	鶏肉(10g当たり)	口に広がる旨み成分量 約2倍アップ※6	蒸し器	60μg※6	128μg※6
	鶏肉	蒸し器と比べ 固さが約30%減※9	蒸し器	53.6N※9	37.5N※9

※4 一般調理器とAX-PX1で比較した場合のカロリー差です。

※5 (財)日本食品分析センターへの依頼結果(H20.6.24 第208061050号他)、当社実験結果および、文部科学省「五訂増補　日本食品標準成分表」に基づき大阪府立大学(協力：今木雅英教授・矢澤彩香准教授)にて監修した1人分の目安カロリーです。

※6 当社換算値

●塩分
【分析依頼先】(財)日本食品分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】＜塩ざけ＞H22.6.14 第10046309001-01号他 結果より当社にて減塩率を算出。

●ビタミンC
【分析依頼先】(財)日本食品分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】＜焼きかぼちゃ＞H22.6.10 第10046801001-01号他 結果より当社にてビタミンC残存率を算出。

●ポリフェノール
【分析依頼先】(財)日本食品分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】＜焼きりんご＞H22.6.7 第10044627001-001号他 結果より当社にてポリフェノール残存率を算出。

●旨み成分量(グルタミン酸)
【分析依頼先】(財)日本食品分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】＜アスパラガス＞H22.6.9 第10045149001-01号他 ＜鶏肉＞H22.6.16 第10046818001-01号他 結果およびエキス量より当社にて旨み成分量を算出。

●甘み成分量(糖)
【分析依頼先】(財)日本食品分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】＜にんじん＞H22.6.16 第10048424001-01号他 ＜玉ねぎ＞H22.6.7 第10045679001-01号他 結果およびエキス量より当社にて甘み成分量を算出。

※7 当社従来オーブンレンジRE-S30Bにて調理。

※8 ケルセチン配糖体(ハイペリン)

※9 当社にて破断荷重を測定。単位Nは、ニュートンを表します。

＊カロリー量、減塩率、ビタミンC残存率、ポリフェノール残存率、旨み成分量、甘み成分量、破断荷重は、食材の差、素材の差、調理方法などによって異なります。

■ 仕 様

形名		AX-PX1	AX-GX1	AX-MX1
容量		30Ｌ(2段調理)		26Ｌ(1段調理)
定格消費電力	レンジ	1,460Ｗ		
	オーブン	1,410Ｗ		1,430Ｗ
	グリル	1,410Ｗ		1,430Ｗ
レンジ定格高周波出力		1,000Ｗ・600Ｗ・500Ｗ・200Ｗ相当(出力切替)		
オーブン温度調節範囲		発酵(30・35・40・45℃) オーブン100～250℃		発酵(35・40・45℃) オーブン100～250℃
本体質量		約24kg	約24kg	約20kg
外形寸法 幅×奥行×高さ		525×440×430mm	525×475×435mm	520×480×400mm
加熱室有効寸法 幅×奥行×高さ		345×360×235mm	345×330×240mm	320×340×225mm
液晶画面		4.3型ASVカラー液晶タッチパネル	3.0型ホワイトバックライト液晶	3.0型ホワイトバックライト液晶
同梱クックブック掲載メニュー数		372メニュー(自動メニュー293)	232メニュー(自動メニュー136)	97メニュー(自動メニュー71)
健康メニュー数		114メニュー	70メニュー	30メニュー
付属品		角皿2枚、調理網、ミトン(1組)、取扱説明書兼クックブック	角皿2枚、調理網、ミトン(1組)、取扱説明書兼クックブック	角皿1枚、調理網、取扱説明書兼クックブック
色調		レッド系 ホワイト系(ステラホワイト)	レッド系 ホワイト系	レッド系 ホワイト系(ステラホワイト) シルバー系